

MENÚ SIN GLUTEN ENERO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29	30	31	ENERO 1	2
Sopa de arroz con pescado Tortilla de patatas y menestra PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	GUISADILLO con verduras Pescado en salsa con zanahoria PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Crema de calabaza JAMONCITOS DE POLLO y patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	FESTIVO	Purrusalda Lomo ASADO con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
5	6	7	8	9
Cazuela de fideos SIN GLUTEN Pescado en salsa con menestra PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	FESTIVO	Crema de verduras JAMONCITOS DE POLLO con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Potaje de alubias Tortilla de patatas Con tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Arroz con tomate Salchichas con patatas PAN PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
12	13	14	15	16
Crema de calabaza JAMONCITOS DE POLLO y arroz PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	GUISADILLO con verduras Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Macarrones SIN GLUTEN con queso MERLUZA AL HORNO con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Purrusalda Lomo asado con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Cazuela de arroz Pescado en salsa de zanahoria con menestra PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
19	20	21	22	23
Guisadillo de patatas con ternera Pescado en salsa de calabacín con judías verdes PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	Arroz meloso Carne en salsa con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA.	Cocido Andaluz Tortilla de patatas Con tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Macarrones SIN GLUTEN con atún Lomo ASADO con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Crema de verduras Jamoncitos en salsa al curry Tz con arroz PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
26	27	28	29	30
GUISADILLO con verduras Lomo asado con patatas PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	Crema de calabaza Pescado en salsa y ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Macarrones integrales boloñesa SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO y tomate PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Potaje de garbanzos con espinacas y huevo Tortilla de patatas y judías verdes PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	Sopa de fideos SIN GLUTEN Salchichas con tomate con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA

El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos. A fin de garantizar un adecuado servicio comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible, tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS.

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise.

La pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama y variada. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado.